



Gemüse-Ziegenkäse-Gratin

Schritte: 10

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

125 g	Babyspinat	4	Auberginen
200 g	Ziegenkäse	2	Brokkoliköpfe
4	rote Zwiebeln	4 St.	Frühlingszwiebeln
50 ml	Olivenöl	2 EL	gehackter Knoblauch
250 ml	Sahne	50 g	Butter
	Salz, Pfeffer, Muskat		

Zubereitung

1. Auberginen in 1 cm dünne Scheiben schneiden. Von beiden Seiten salzen und in einem Sieb ca. 20 Minuten Wasser ziehen lassen. Danach mit Küchenpapier abtrocknen.
2. Brokkoli vom Strunk befreien und Röschen auslösen. In kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren. Danach auf Küchenpapier trocknen.
3. Rote Zwiebel, Knoblauch und Frühlingszwiebeln fein schneiden und in etwas Olivenöl scharf anbraten.
4. Sahne dazugießen und mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Ca. 5 Minuten auf mittlerer Hitze einreduzieren lassen.
5. Von der Hitzequelle nehmen und Butter unterziehen.
6. Die Auberginen in einem hohen Blech auslegen und darauf Brokkoliröschen verteilen. Mit der Sahnemischung übergießen.
7. Darüber den Ziegenkäse großzügig verteilen.
8. Gratin mit Alufolie abdecken und bei 180 °C Umluft für 20 Minuten garen.
9. Folie entnehmen und bei 180 °C Oberhitze für ca. 5 - 7 Minuten den Ziegenkäse goldbraun gratinieren.
10. Babyspinat mit etwas Salz und Olivenöl marinieren und mit anrichten.



beliebten und gesunden Gemüseart macht.

Das Blattgemüse ist ausgesprochen reichhaltig an Mineralien und Vitaminen und zugleich sehr kalorienarm, was es zu einer